



食べる力

令和6年1月

五城目第一中学校

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

学校給食のあゆみ

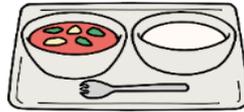
日本の学校給食は100年以上の歴史があります。年代別に見ると今は随分ちがうことが分かります。いつの時代も成長期の栄養摂取を支えてきた学校給食に感謝していただきましょう。

明治 22 年
(1889)



山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校は、どの子にも教育を受けさせたいと市内の寺院が設立した学校で、貧しくて弁当を持ってこれない児童のために昼食を出したのが給食の始まりといわれています。当時の献立は、おにぎり、塩鮭、漬物でした。

昭和 20 年代
(1945 ~ 54)



昭和21年12月24日、東京などで学校給食が再開され、翌22年から全国に広がっていきました。戦後の食糧難に苦しむ日本の子どもたちのために、海外から届けられた救援物資をもとに、ミルク(脱脂粉乳)、トマトンチューなどが提供されました。

昭和 30 年代
(1955 ~ 64)



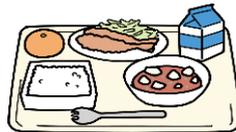
昭和29年に「学校給食法」が成立し、学習指導要領では給食が教育活動に位置づけられました。アメリカから給食用の小麦とミルクの提供があり、パンにミルクが定着していきます。
【献立】 コッペパン、ミルク、くじらの竜田揚げ、せんきやべつ、ジャム

昭和 40 年代
(1965 ~ 74)



戦後復興を遂げ、献立内容もバラエティー豊かに。昭和39年の東京オリンピックを境に脱脂粉乳が牛乳に変わっていきました。ソフト麺が登場したのもこの頃です。
【献立】 ソフト麺、牛乳、カレーシチュー、甘酢あえ、チーズ、黄桃缶詰

昭和 50・60 年代
(1975 ~ 88)



食生活の洋風化が進み、外食産業が成長し、農作物の輸入自由化も拡大。米が余り、消費拡大のために米飯給食開始。ご飯を家から持参するスタイルの学校もありました。
【献立】 ご飯、牛乳、ししゃもフライ、せんきやべつ、麻婆豆腐、みかん

平成・令和
(1989 ~)



バブル景気のはじけ、阪神大震災が起こり、食品の安全性に関わる事件が多発。国民の食に対する意識が高まり、平成17年に食育基本法と栄養教諭制度ができました。現在、学校給食は栄養をとるだけでなく、和食や食文化を伝承する役割なども期待されています。

早春の若菜を入れた七草がゆで、1年の健康を祈る

1月7日は、「七日(なぬか)正月」ともいい、1年の無病息災を祈る行事が行われ、その日の朝に七草がゆを食べると1年を元気に過ごせるといわれています。

七草がゆに入れる七草は、一般に春の七草と呼ばれる「せり、なずな、ごぎょう(おぎょう)、はこべら、ほとけのぞ、すずな、すずしろ」が知られています。どれもあまり聞き慣れない名前ですが、すずなはかぶ、すずしろは大根のことです。なずなはペンペン草とも呼ばれます。

実は、七草がゆの七草の種類は地域によって様々で、秋田県や青森県では1月15日からの小正月に無病息災を願い食べる「きやのっこ汁/きやのこ/けの汁」山形県では「納豆汁」などがあります。



きやのっこ汁/けの汁
細かく刻んだ野菜や山菜、金時豆などを出汁と味噌で味付けした汁料理。青豆粉、餅米粉、塩を合わせ、こねて作る焼きずんだを入れるのは秋田県ならではの特徴です。

